

DERWENT-ACC-NO: 1984-117400

DERWENT-WEEK: 198419

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Bean noodle health food preventing e.g.
geriatric diseases - prepd. by combining flour, dogtooth
violet starch, egg, yam, mugwort, bean milk, wine,
sake, seasoning etc. in bean curd and processing

PATENT-ASSIGNEE: TAKEDA S[TAKEI]

PRIORITY-DATA: 1982JP-0163624 (September 20, 1982)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 59055161 A	March 30, 1984	N/A
001 N/A		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP 59055161A	N/A	1982JP-0163624
September 20, 1982		

INT-CL (IPC): A23L001/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 59055161A

BASIC-ABSTRACT:

Practically a block of bean curd is dehydrated and strained. Then
20-50 g
flour, 20-50 g dogtooth violet starch, 50 g mashed mugwort, an egg,
50 g grated
yam, 50 cc, bean milk, a small amt. of salt, wine, 'sake' and
chemical
seasoning, are added to strained bean curd and the mixt. kneaded and
moulded
into noodle prods. Obtained noodle lines are boiled in hot water and
cooled
with cold water.

Vegetable noodle rich in protein, Ca, Fe, vitamin A, VB1, VB2, etc.
can be
obtd. and is esp. used as a health food preventing corpulence and
geriatric
diseases.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: BEAN NOODLE HEALTH FOOD PREVENT GERIATRIC DISEASE
PREPARATION

COMBINATION FLOUR VIOLET STARCH EGG YAM MUGWORT BEAN MILK
WINE SAKE
SEASON BEAN CURD PROCESS

DERWENT-CLASS: D11

CPI-CODES: D01-B01; D03-H01T;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1984-049577

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—55161

⑬ Int. Cl.³
A 23 L 1/20
1/16識別記号
1 0 3庁内整理番号
7115—4B
L 6904—4B

⑭ 公開 昭和59年(1984)3月30日

発明の数 1
審査請求 有

(全 1 頁)

⑮ 豆めん

⑯ 発 明 者 武田重光

立川市柏町2—39—42

⑰ 特 願 昭57—163624

⑰ 出 願 人 武田重光

⑱ 出 願 昭57(1982)9月20日

立川市柏町2—39—42

発明の名称

豆めん

特許請求範囲

豆腐を主材料とし小麦粉、かたくり粉、
鶏卵、山いも、よもぎ、豆乳、食塩、
ワイン、酒、化学調味料を
配合し良く混合した上で
麺状にした豆めん。

発明の詳細説明

本発明は一般に市販されている
豆腐(良水切りしうらごし器にかける)
1丁に対し小麦粉 20g—50g、
かたくり粉 20—50g、よもぎ(みじん切
にし、すりつぶす) 50g、鶏卵 1コ
山いも(すりおろす) 50g、豆乳 50cc、
食塩少々、ワイン少々、酒少々、
化学調味料少々を入れ
ミキサーで良く混ぜ合せ練った
材料を器具に入れ、沸騰した
湯に押し流し

茹で上げた麺を冷水で冷やし
出来上る。

従来の麺は(うどん、そうめん、冷麦、

きしめん、その他)小麦粉が

主原料とされている。

本発明した豆めんは

豆腐が主原料であるため

アルカリ性食品であり

純植物性高タンパク質、カルシウム

鉄分、ビタミンB₁、B₂など

豊富に含まれています。

肥満防止、成人病予防など

沢山の出来栄

健康食品であります。